

Lasagnes aux épinards et feta



Pour 4 personnes (préparation : 25 mn, cuisson : 40 mn)

- 50g de beurre + pour le plat
- 40 g de farine
- 50cl de lait
- 800g d'épinards en branche surgelés
- 1 petit bouquet d'oseille
- 2 gousses d'ail
- 8 feuilles de lasagne
- 250 g de feta
- 30g de pignons de pin
- 3 pétales de tomates séchées à l'huile
- 1 cuillère à café d'origan
- muscade, sel, poivre

Préparation et cuisson

- Faites fondre 50g de beurre dans une casserole. Versez la farine et tournez vivement 1 mn. Délayez avec le lait et faites épaissir 5mn. Parfumez de muscade, sel et poivre.
- Pressez bien les épinards décongelés. Mélangez-les avec l'oseille hachée, l'ail pelé et pressé, du sel et du poivre. Faites cuire les lasagnes à l'eau bouillante salée. Egouttez et étalez-les sur un torchon humide.
- Beurrez un plat à gratin. Intercalez 2 feuilles de lasagne, des épinards, de la feta émiettée et de la béchamel, en terminant par des lasagnes et de la sauce.
- Parsemez de pignons, tomates séchées et origan.
- Enfournez à 180° pour 30 mn.